

Steam Cuisine

700 cl - 1000 cl



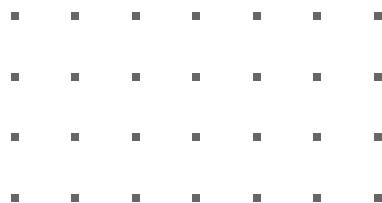
REF 5063767
ADHOC'S

Steam Cuisine

700 cl - 1000 cl



Instructions for use
Mode d'emploi
Instrucciones de uso



CONTENTS

| | | |
|--------------------------------|----|----|
| Description..... | p. | 4 |
| Important safeguards | p. | 4 |
| Preparation..... | p. | 6 |
| Steam cooking..... | p. | 8 |
| Table of cooking times | p. | 9 |
| Cleaning and maintenance | p. | 10 |
| Warranty..... | p. | 11 |

SOMMAIRE

| | | |
|----------------------------------|----|----|
| Description..... | p. | 12 |
| Précautions importantes | p. | 12 |
| Préparation..... | p. | 14 |
| Cuisson vapeur | p. | 16 |
| Table des temps de cuisson | p. | 17 |
| Entretien et nettoyage..... | p. | 18 |
| Garantie | p. | 19 |

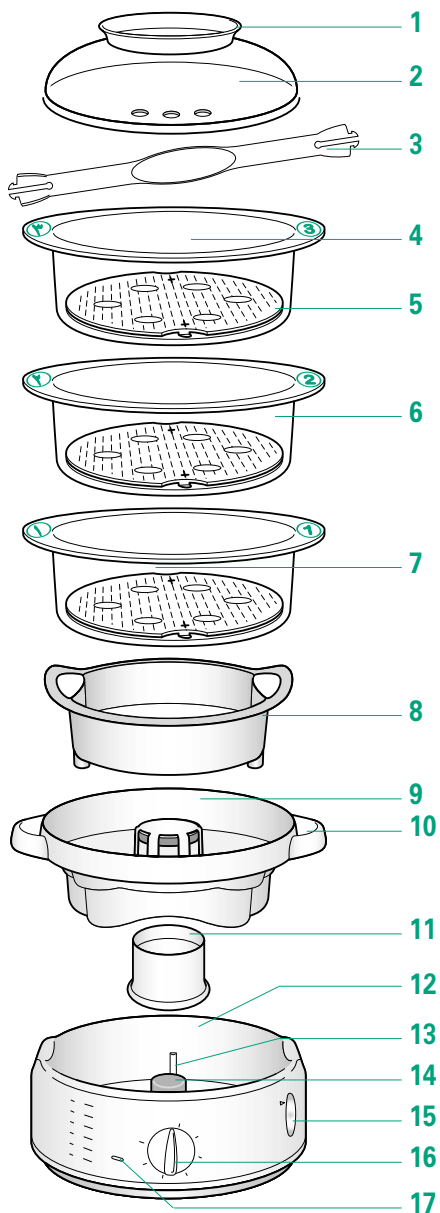
CONTENIDO

| | | |
|-----------------------------------|----|----|
| Descripción | p. | 20 |
| Precauciones importantes | p. | 20 |
| Preparación | p. | 22 |
| Cocción a vapor | p. | 24 |
| Tabla de tiempos de cocción | p. | 25 |
| Mantenimiento y limpieza | p. | 26 |
| Garantía | p. | 27 |

Steam Cuisine

700 cl - 1000 cl

(en fonction du modèle) (depending on the model) (según modelo)



Description

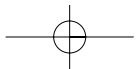
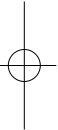
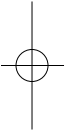
- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Lid handle 2. Lid (can be used upside down as a serving tray) 3. Clip-it handle 4. Steam basket n° 3 (on 1000 cl models only) 5. Removable base with hooks and built-in egg holder 6. Steam basket n° 2 7. Steam basket n° 1 8. Rice bowl (4 cp cooked rice capacity) | <ol style="list-style-type: none"> 9. Juice collector with built-in egg holder 10. Water inlet 11. Removable turbo-steam ring 12. Water tank (1 L capacity and 1 hour continuous use) 13. Interior Maximum water level indicator 14. Heating element 15. Exterior water level indicator 16. 60-minute timer 17. On/off light |
|---|---|

IMPORTANT SAFEGUARDS:

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 12 Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- 13 Do not use appliance for other than intended household use only.
- 14 Extreme caution must be used when moving fryer containing hot oil.
- 15 Be sure handles are properly assembled to basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

16 SAVE THESE INSTRUCTIONS



POLARIZATION INSTRUCTIONS

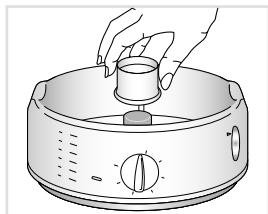
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this product.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Eng

Preparation



Prior to use

- Using warm soapy water, wash all the removable parts and the inside of the water tank.
- Rinse and dry.



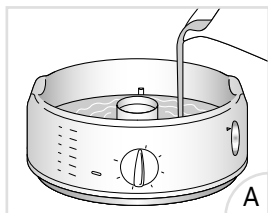
Do not immerse the water tank in water when cleaning.

Preparing the steam cooker

- Place the cooker on a stable surface.
- Place the turbo ring around the heating element.



Keep away from any objects which could be damaged by the steam.

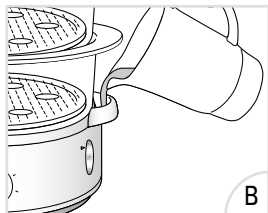


Filling the water tank

- There are two ways to fill the water tank:
 1. Pour the water directly into the water tank, up to the maximum level (fig. A).
 2. Pour the water into the water tank through the water inlets, up to the maximum level (fig B).



Do not use seasoning or any other liquid other than water in the water tank.



Make sure there is water in the tank prior to use.

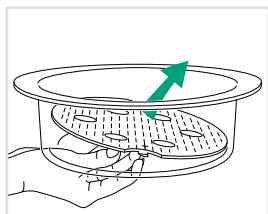
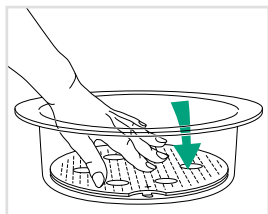
- Place the juice collector on the tank and check that it is level.
- Use fresh water with each use.

Positioning the removable bases

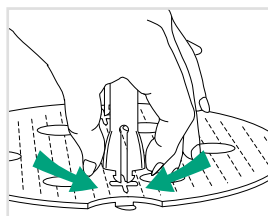


Check that the basket n°1 is always directly above the juice collector, with its base on.

- The baskets have bases which can be removed to obtain a larger cooking space or to cook larger foods.
- To position the bases:
 - Place the basket on the table.
 - Hold the base right side up (hooks toward the bottom).
 - Centre the base inside the basket.
 - Press on the hooks until the base is locked into place.
- For baskets n°2 and n°3 (depending on the model), make sure that the base hooks are properly inserted.
- To remove the bases, push up from underneath.




Preparation

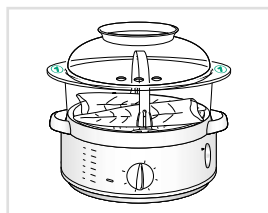
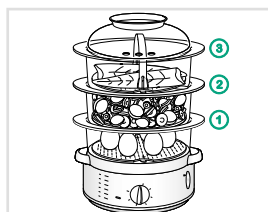


Your steam cooker comes with a clip-it handle which makes it easy to remove the cooked food from the basket without damaging it (fish, asparagus tips, etc.).

- Clip the tip of the clip-it handle on the base.
- Squeeze the tip of the handle to unclip it.

 Only use the clip-it handle in the top basket, under the lid.

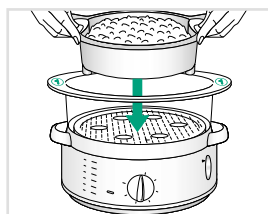
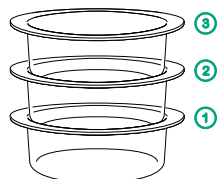
 When you use the "clip-it" handle with a basket, do not clip the base into that basket, simply lay the base, in order to remove it more easily.



Positioning the baskets


- Place the food in the basket.
- Place the baskets on top of the juice collector.
- The baskets are numbered: 1, 2 and 3 (depending on the model).
 - Always put basket n°1 on the juice collector.
 - Then place basket n°2.
 - Then basket n°3 (depending on the model).
- Put the lid on. (The lid fits on all the baskets).

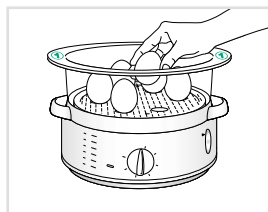
 Always place the baskets in the right order.



To cook rice

- Place the rice bowl in the steam basket.
- Put the rice and the water in the rice bowl (see the table of cooking times).

 For best results, do not put too much food in the baskets.

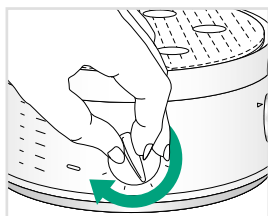


To cook eggs

- Place the eggs in the built-in egg holders.

Eng

Steam cooking

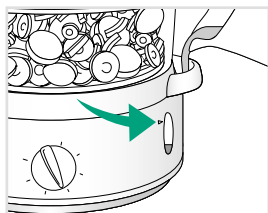


Choose the cooking time

- Plug the appliance in.
- Set the timer for the recommended cooking times.
- When the red light is on, the steam cooking has begun.



In order to set the timer, the appliance must be plugged in.



During cooking

- Check the water level during cooking by looking at the exterior water level indicator.
- If necessary, add water through the water inlets.



For food which releases a lot of water during cooking (eg frozen vegetables, asparagus) it may be necessary to empty the juice collector during cooking.



At the end of cooking

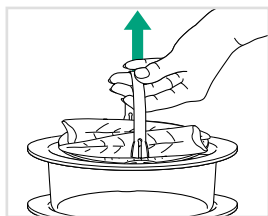
- The appliance switches off automatically.
- The timer rings.
- The on light goes off.
- To stop the appliance ahead of time, turn the timer to the 0 position.



If there is no more water, the appliance switches off automatically.

Re-heating

- You can reheat food (see the table of cooking times).

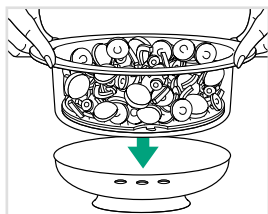


Removing the food from the steam baskets

- Lift the lid by the handle.
- Remove the steam basket.
- Place the steam basket on a plate or on the upturned lid.



Use oven mitts to handle the baskets and the lid during cooking: use caution as the steam is extremely hot.



Afterwards

- Unplug the appliance.
- let it cool down completely before attempting to clean it.



Check that the juice collector has cooled sufficiently before removing it.

Table of cooking times

Fish - Shellfish

| Food | Type | Amount | Cooking Time |
|----------------|--------|-----------------|--------------|
| Fillet of fish | Frozen | 250 g - 1/2 lb. | 12 - 15 min. |
| | Fresh | 250 g - 1/2 lb | 6 - 8 min. |
| Steak | Tuna | 250/400 g | 10 - 12 min. |
| | Salmon | 250/400 g | 12 - 14 min. |

Meat - Poultry

| Food | Type | Amount | Cooking Time |
|---|------------------------|----------------|--------------|
| Chicken | Fillets | 250 g - 1/2 lb | 12 - 15 min. |
| | | 450 g - 1 lb | 30 - 35 min. |
| Sausages (Prick them prior to cooking) | Knackwurst sausage | 400 g - 0.9 lb | 12 min. |
| | Frankfurter sausage | 400 g - 0.9 lb | 15 min. |

Vegetables

| Food | Type | Amount | Cooking Time |
|--|--------|-------------------------------|--------------|
| Artichokes (cut the stem off) | Fresh | 3 average sized artichokes | 45 - 50 min. |
| Asparagus (cross over the asparagus stalks so the steam can circulate) | Fresh | 400 g - 0.9 lb | 13 - 15 min. |
| | Frozen | 400 g - 0.9 lb | 16 - 18 min. |
| Broccoli | Fresh | 400 g - 2 cp | 16 - 18 min. |
| | Frozen | 400 g - 2 cp | 15 - 18 min. |
| Cabbage (in quarters) | Fresh | 400 g - 0.9 lb | 10 min. |
| Carrots (sliced thin) | Fresh | 400 g - 2 cp | 20 - 22 min. |
| Mushrooms | Fresh | 200 g - 1 cp | 12 - 15 min. |
| Zucchini | Fresh | 400 g - 2 cp | 16 - 18 min. |
| Spinach | Fresh | 250 g - 1 1/4 cp | 8 - 10 min. |
| | Frozen | 400 g - 2 cp | 18 - 20 min. |
| French green beans (thin) (cross over the beans so the steam circulates) | Fresh | 400 g - 2 cp | 35 - 40 min. |
| | Frozen | 400 g - 2 cp | 25 - 28 min. |
| Peas | Fresh | 400 g - 2 cp | 10 - 12 min. |
| | Frozen | 400 g - 2 cp | 15 - 18 min. |
| New potatoes (for shorter cooking time, slice the potatoes) | Fresh | 10-12 small | 20 - 22 min. |

Rice - Grains - Pasta

| Food | Rice Amount | Water Amount | Cooking Time |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------|--------------|
| White rice | 200 g - 1 cp/2 pers. | 300 ml - 1 1/4 cp | 25 min. |
| | 300 g - 1 1/2 cp/2 pers. | 450 ml - 1 13/4 cp | 35 min. |
| Brown rice | 200 g - 1 cp/2 pers. | 300 ml - 1 1/4 cp | 35 min. |
| Couscous grain (medium grain) | 150 g - 6 oz/2 pers. | 300 ml - 1 1/4 cp | 5 - 10 min. |
| Pasta (spaghetti) | 120 g - 1/4 lb/2 pers. | 500 ml - 2 cp | 18 - 20 min. |

Other Foods

| Food | Type | Amount | Cooking Time |
|--------------|-------------|-----------|--------------|
| Eggs | Hard-boiled | 6 | 18 min. |
| | Soft-boiled | 6 | 10 min. |
| Apples/Pears | Fresh | 4 average | 15 - 18 min. |

Re-heating

| Food | Type | Amount | Cooking Time |
|------------|--------|----------|--------------|
| Meat | Pieces | 2 cp | 10 - 20 min. |
| Pasta | | 2 cp | 10 - 20 min. |
| Vegetables | | 1 - 2 cp | 5 - 15 min. |



Cooking times are indicative and may vary depending on the size of the food, the space between the food, the amount of food, and individual preferences.



For foods with different cooking times: place the larger items or the items which require longer cooking times in basket n° 1. As these cook, add basket n° 2 filled with food that cooks more quickly.



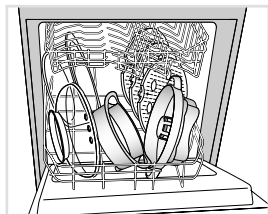
Use oven gloves when handling the baskets during the cooking time.



The longest cooking time (indicated in the recipe tables) corresponds to food cooked in basket n° 3.

Eng

Cleaning and maintenance



Cleaning the appliance

- Empty the water tank and clean it with a damp cloth.
- All the other removable parts can be put in the dishwasher.
- Clean the turbo ring regularly.

Note:

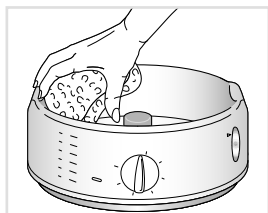
some natural strong coloured juices from such foods as carrots, beetroot etc... may cause staining in the juice collector. This is normal and will not effect cooking. It may be possible to clean immediately by using a mild bleach. This is not guaranteed.



Do not use abrasive cleaning products.



Do not immerse the water tank in water.



Removing scale build-up from the appliance

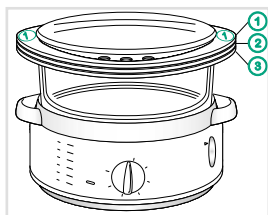
- Fill the tank with 1/3 white vinegar and 2/3 water to the maximum filling level.
- Operate the appliance for 30 minutes without the baskets and lid.
- Rinse out the inside of the water tank with warm water several times.



De-scale the appliance every 8 uses on average.



Do not use other scale-removing products.



Storing the baskets

- The baskets can be stacked.
- Place basket n° 3 (depending on the model) on the juice collector, then stack basket n° 2, then basket n°1, then the rice bowl, then the lid, upside down.

WARRANTY CANADA AND USA

One Year Warranty

T-Fal warrants this product to be defect free in material and workmanship for a period of one year. Should a defect be discovered within one year of date of purchase, the following procedure should be used in claiming warranty:

In Canada

1) Return your appliance to the retailer from whom it was purchased along with proof of purchase.

Or

2) Take your appliance to the nearest authorized T-Fal Service Center, along with proof of purchase.

3) T-Fal Canada agrees to repair or replace the defective part or product at no charge, provided that the product is returned with all shipping charges prepaid to:

T-FAL Canada

A division of Groupe SEB Canada Inc.

455 Finchdene Square

Scarborough, Ontario M1X 1B7

accompanied by proof of purchase and a letter detailing the nature of the defect. Be certain that the appliance is wrapped carefully when shipping. The T-Fal Customer Service Department should be contacted by mail or by telephone (1-800-418-3325), prior to any action, in the event that it is possible to correct the defect without returning the unit.

In USA

Do not return the product to the retailer from whom it was purchased, nor to a service center. Please read the following procedure carefully. Our staff may be able to assist you with the operational problem.

Contact our consumer service department at (800) 395 8325 (M-F 8:30-4:30 EST) for assistance and to ensure the fastest possible resolution of the problem. You will need the model or type number of your product.

You will likely be asked to send your product, with all shipping charges prepaid, accompanied by proof of purchase and a note detailing the nature of the defect, to:

T-FAL Corp. Atten: Electrics After Sales, 2121 Eden Road,

Millville, New Jersey 08332.

Carefully wrap your package when shipping. NOTE: Claims for lost packages will only be accepted if package was sent insured or sent by traceable means.

What Happens to my return?

After proper inspection, under this limited warranty, T-Fal Corporation agrees to repair or replace the defective part or product at no charge.

The warranty does not apply to any unit that has been tampered with, nor to damages incurred through improper use and care, faulty packing or mishandling in transit by any common carrier.

Note: Repairs not covered by this warranty will be performed at current costs for parts and labor, plus return shipping charges.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights, which may vary, from state to state.

Fra

Description

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Poignée du couvercle 2. Couvercle (possibilité de l'utiliser comme dessous de plat) 3. Poignée Clip-it 4. Bol vapeur n° 3 (selon modèle) 5. Grille amovible avec crochets et support à œufs intégré 6. Bol vapeur n° 2 7. Bol vapeur n° 1 8. Bol à riz (Capacité : 1,1 l) 9. Récupérateur à jus avec support à œufs intégré | <ol style="list-style-type: none"> 10. Ouverture de remplissage d'eau 11. Couronne turbo amovible 12. Réservoir à eau (capacité 1 l et autonomie 1 h) 13. Niveau de remplissage maxi intérieur 14. Élément chauffant 15. Indicateur de niveau d'eau extérieur 16. Minuterie 60 min. 17. Voyant de fonctionnement |
|--|--|

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES :

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à suivre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

- 1 Lisez entièrement ce mode d'emploi.
- 2 Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- 3 Pour vous protéger d'une possible décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil, ni dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- 4 Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
- 5 Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer, d'enlever les accessoires, ou de le nettoyer.
- 6 N'utilisez aucun appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une prise endommagés, quand l'appareil fonctionne mal, ou après qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez les appareils défectueux à un centre de service. Voir la liste ci-jointe des centres de service.
- 7 L'usage de certains accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
- 8 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- 9 Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table. Ceci pourrait engendrer de graves accidents. Ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
- 10 Ne placez jamais l'appareil sur/ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
- 11 Ne déplacez jamais un appareil contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
- 12 Attachez toujours la prise à l'appareil en premier, puis branchez. Pour éteindre, débranchez.
- 13 N'utilisez cet appareil que pour un usage exclusivement ménager.
- 14 Soyez très prudents quand vous déplacez une friteuse contenant de l'huile chaude.
- 15 Assurez-vous que la poignée soit correctement fixée au panier et solidement en place. Voir les instructions détaillées de montage.

16 GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION

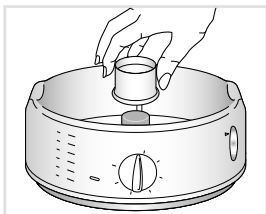
Si votre appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de chocs électriques, et cette prise ne peut se brancher que dans un sens. Si la prise ne rentre pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contacter un électricien. Ne modifier d'aucune façon la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CÂBLE D'ALIMENTATION

- a) Le produit est fourni avec un câble d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci s'emmêle et que l'on puisse trébucher dessus.
- b) L'usage d'une rallonge ou d'un câble plus long est déconseillé pour ce produit.
- c) Si vous utilisez une rallonge ou un câble d'alimentation plus long, veillez à ce que :
 - 1) Le calibre spécifié sur le câble soit au moins aussi élevé que celui indiqué sur l'appareil.
 - 2) Le câble d'alimentation soit disposé bien à l'arrière du plan de travail, hors de portée des enfants et de manière à ce que l'on ne puisse pas trébucher dessus.

Fra

Préparation



Avant utilisation

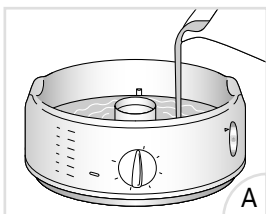
- Lavez toutes les pièces amovibles et l'intérieur du réservoir à l'eau tiède savonneuse.
- Rincez et séchez.

 **N'immergez pas le réservoir.**

Mettez en place le cuiseur vapeur


- Placez le produit sur une surface stable.
- Mettez en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant.

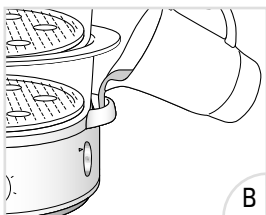
 **Eloignez les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.**




Remplissez le réservoir à eau

- Pour remplir le réservoir à eau, deux possibilités :
 1. Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum ainsi que dans la couronne turbo.
 2. Versez de l'eau dans le réservoir à eau par les ouvertures de remplissage jusqu'au niveau maximum.

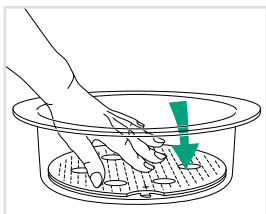
 **N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir.**



- Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il soit bien positionné.


 **Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.**

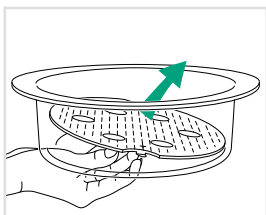
- Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.



Placez les grilles amovibles

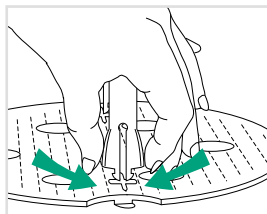
- Les bols sont équipés de grilles amovibles qui permettent d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux.

 **Vérifiez que le bol n° 1 posé sur le récupérateur à jus soit toujours équipé de sa grille.**



- Pour mettre en place les grilles :
 - Posez le bol sur la table.
 - Prenez la grille à l'endroit (crochets vers le bas).
 - Centrez-la dans le bol.
 - Appuyez sur les crochets de la grille jusqu'à entendre les clics de verrouillage.
 - Pour retirer les grilles, poussez par dessous.
- Pour les bols n° 2 et n° 3 (selon modèle), assurez-vous que les crochets des grilles sont bien mis en place.


Préparation

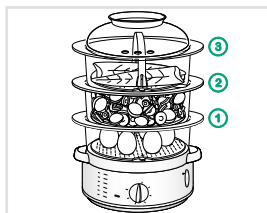


Votre cuiseur vapeur est équipé d'une poignée clip-it qui permet, après la cuisson, de sortir facilement les aliments du bol sans les abîmer (ex. les poissons, les pointes d'asperges...).

- Clipsez l'extrémité de la poignée clip-it sur la grille.
- Pincez l'extrémité de la poignée pour la déclipser.

 Utilisez la poignée "clip-it" uniquement dans le bol supérieur.

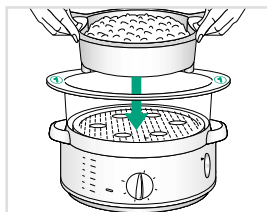
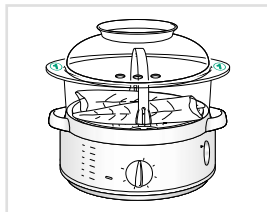
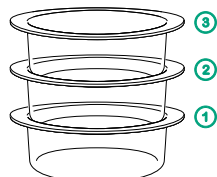
 Lorsque vous utilisez la poignée clip-it, ne clipsez pas la grille pour la retirer plus facilement.



Placez les bols


- Placez les aliments dans le bol.
- Placez les bols sur le récupérateur à jus.
- Les bols sont numérotés : 1, 2 et 3 (selon le modèle).
 - Placez toujours le bol n° 1 sur le récupérateur à jus.
 - Placez ensuite le bol n° 2.
 - Puis le bol n° 3 (selon modèle).
- Posez le couvercle, qui s'adapte sur tous les bols.

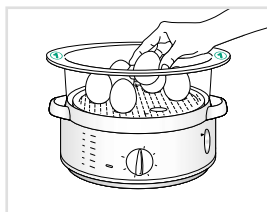
 Respectez l'ordre de placement des bols.



Vous avez la possibilité de cuire du riz

- Placez le bol à riz dans le bol vapeur.
- Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz (cf. tableau de cuisson).

 Pour un résultat optimal, ne surchargez pas les bols d'aliments.

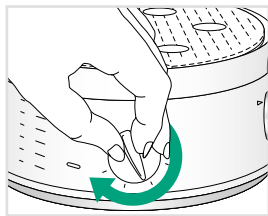


Vous avez la possibilité de cuire des œufs

- Placez les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet.

Fra

Cuisson vapeur

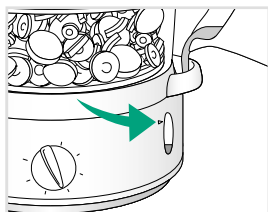


Sélectionnez le temps de cuisson

- Branchez l'appareil.
- Réglez la minuterie selon les temps recommandés.
- Le voyant de fonctionnement rouge s'allume, et la cuisson vapeur commence.



L'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie.



Pendant la cuisson

- Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
- Si nécessaire, remettez de l'eau par les ouvertures de remplissage.



Pour les aliments qui rendent beaucoup d'eau (légumes surgelés, asperges...), il est peut-être nécessaire de vider le(s) récupérateur(s) à jus en cours de cuisson.



Fin de cuisson

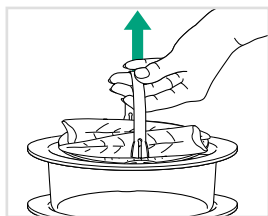
- L'appareil s'arrête automatiquement.
- La minuterie sonne.
- Le voyant de fonctionnement s'éteint.
- Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie sur la position 0.

Réchauffage

- Vous pouvez réchauffer les aliments (cf. tableau de cuisson).



S'il n'y a plus d'eau, l'appareil s'arrête automatiquement.

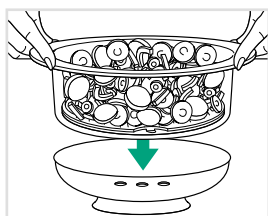


Retirez les aliments des bols vapeur

- Prenez le couvercle par sa poignée.
- Retirez le bol vapeur.
- Placez-le sur une assiette ou sur le couvercle retourné.



Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée et le couvercle.



Après utilisation

- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant rangement.



Vérifiez que le récupérateur à jus a suffisamment refroidi avant de le retirer.

Table des temps de cuisson

Poissons • Crustacés

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson |
|-------------------|----------|-----------|------------------|
| Filets de poisson | Surgelés | 250 g | 10 - 12 min. |
| | Frais | 250 g | 6 - 8 min. |
| Steak | Thon | 250/400 g | 10 - 12 min. |
| | Saumon | 250/400 g | 12 - 14 min. |



Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités et du goût de chacun.

Viandes • Volailles

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson |
|--------------------------------------|-----------|----------|------------------|
| Poulet | Filets | 250 g | 12 - 15 min. |
| | | 450 g | 30 - 35 min. |
| Saucisses (les piquer avant cuisson) | Knack | 400 g | 10 min. |
| | Francfort | 400 g | 15 min. |



Pour les aliments avec un temps de cuisson différent : placez les plus gros ou les plus longs à cuire dans le bol n° 1. En cours de cuisson, ajoutez le bol n° 2 avec les aliments à cuisson plus rapide.

Légumes

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson |
|---|-----------|---------------|------------------|
| Artichauts (couper la base) | Frais | 3 moyens | 45 - 50 min. |
| Asperges (croiser les asperges pour laisser circuler la vapeur) | Fraîches | 400 g | 13 - 15 min. |
| | Surgelées | 400 g | 16 - 18 min. |
| Brocolis | Frais | 400 g | 16 - 18 min. |
| | surgelés | 400 g | 15 - 18 min. |
| Choux (quartiers) | Frais | 400 g | 40 - 45 min. |
| Carottes | Fraîches | 400 g | 20 - 22 min. |
| Champignons | Frais | 200 g | 12 - 15 min. |
| Courgettes (émincées) | Fraîches | 400 g | 16 - 18 min. |
| Épinards | Frais | 250 g | 8 - 10 min. |
| | Surgelés | 400 g | 18 - 20 min. |
| Haricots verts (fins) (croiser les haricots pour laisser passer la vapeur) | Frais | 400 g | 35 - 40 min. |
| | Surgelés | 400 g | 25 - 28 min. |
| Petits pois | Frais | 400 g | 10 - 12 min. |
| | Surgelés | 400 g | 15 - 18 min. |
| Pommes de terre (pour réduire le temps de cuisson, émincer les pommes de terre) | Fraîches | 10-12 petites | 20 - 22 min. |



Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols en cours de cuisson.



Les temps de cuisson les plus longs correspondent à une cuisson dans le bol n° 3 (selon modèle).

Riz - Céréales - Pâtes

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson |
|------------------------------------|---------------|----------|------------------|
| Riz blanc | 200 g/2 pers. | 3 dl | 25 min. |
| | 300 g/3 pers. | 4,5 dl | 35 min. |
| Riz complet | 200 g/2 pers. | 3 dl | 35 min. |
| Semoule de coucous (grains moyens) | 150 g/2 pers. | 3 dl | 5 - 10 min. |
| Pâtes alimentaires (spaghettis) | 120 g/2 pers. | 5 dl | 18 - 20 min. |

Autres aliments

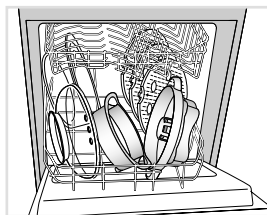
| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson |
|---------------|----------|------------|------------------|
| Oeufs | Durs | 6 | 18 min. |
| | Mollets | 6 | 10 min. |
| Pommes/Poires | Fraîches | 4 moyennes | 15 - 18 min. |

Réchauffage

| Préparation | Type | Quantité | Temps de cuisson |
|-------------|----------|----------|------------------|
| Viande | Morceaux | | 10 - 20 min. |
| Pâtes | | | 10 - 20 min. |
| Légumes | | | 5 - 15 min. |

Fra

Entretien et nettoyage



Nettoyez l'appareil

- Videz le réservoir et nettoyez-le avec une éponge humide.
- Tous les autres éléments amovibles peuvent être passés au lave-vaisselle.
- Nettoyez régulièrement la couronne turbo.

Note : le jus de certains aliments (carottes, betteraves...) peut tacher le réservoir. Ceci est normal.



N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.



N'immergez pas le réservoir à eau.



Déterminez votre appareil

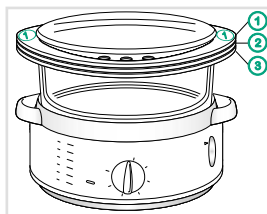
- Remplissez l'intérieur du réservoir de vinaigre blanc (1/3) et d'eau (2/3) jusqu'au niveau maximum.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 minutes sans les bols.
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.



Déterminez votre appareil toutes les 8 utilisations.



N'utilisez pas d'autres produits détartrants.



Rangement des bols

- Pour un encombrement minimum, vos bols se rangent les uns dans les autres.
- Placez le bol n° 3 (selon modèle) sur le récupérateur à jus, puis le bol n° 2, le bol n° 1 et le couvercle.

Garantie

Garantie limitée d'un an

T-Fal garantit ce produit contre tout défaut de fabrication pendant un an à partir de la date d'achat. Si vous découvrez un défaut pendant cette période d'un an, suivre les indications ci-dessous pour utiliser la garantie :

Au Canada

1) Rapportez votre appareil chez votre détaillant où vous l'avez acheté avec la preuve d'achat,

ou

2) Apportez votre appareil au centre de service après-vente autorisé le plus proche avec la preuve d'achat.

3) T-Fal Canada s'engage à réparer ou remplacer les pièces défectueuses ou le produit sans frais sous condition que le produit soit retourné avec tous les frais d'envoi prépayés à :

T-FAL Canada

A division of Groupe SEB Canada Inc.

455 Finchdene Square

Scarborough, Ontario M1X 1B7

accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre décrivant la nature du défaut. Bien emballer le produit lors de l'envoi. Le service après-vente de T-FAL doit être contacté par courrier ou téléphone 1 800 418 3325 avant toute action dans le cas où il serait possible de corriger le défaut sans retourner le produit.

Aux Etats-Unis

Ne pas renvoyer le produit au détaillant chez lequel il a été acheté, ni au centre de service agréé. Lire attentivement la procédure suivante. Nous sommes à votre disposition pour tout problème.

Le Centre de Service Client T-FAL doit être contacté par téléphone (1-800-395-8325) (l-v 8 :30-4 :30) pour vous aider et vous assurer la résolution rapide à votre problème. Vous aurez besoin du modèle ou de la référence de votre produit.

Votre produit sera à envoyer tous frais d'envoi prépayés, accompagné de la preuve d'achat et d'une lettre détaillant la nature du défaut à :

T-FAL Corp. Electrics After Sales, 2121 Eden Road,

Miville, New Jersey 08332.

Assurez-vous que le produit est soigneusement emballé lorsque vous l'expédiez.

NOTE : les réclamations pour les colis perdus seront prises en compte si l'envoi est assuré ou envoyé avec accusé de réception.

Après analyse du produit et dans la limite de la garantie, T-FAL Corp. accepte de réparer ou de remplacer gratuitement la pièce ou le produit défectueux.

La présente garantie ne s'applique pas si l'unité a été « bricolée », ni à des dommages survenus du fait de la négligence dans l'utilisation, de mauvais emballage ou d'une mauvaise manutention au cours du transport de la part d'un quelconque transporteur.

Note : Les réparations non couvertes par la présente garantie seront effectuées au prix courant des pièces et de la main d'œuvre, plus les frais d'expédition pour le retour.

La présente garantie confère les droits spécifiques légaux et vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient d'un Etat à l'autre.

Esp

Descripción

1. Asa de la tapa
2. Tapa (se puede utilizar como charola)
3. Asa Clip-it removible
4. Tazón vapor n°3 (según modelo)
5. Rejilla removible con ganchos y soporte para huevos integrado
6. Tazón vapor n°2
7. Tazón vapor n°1
8. Recipiente para arroz (Capacidad: 1,1 L)
9. Recolector de jugos con soporte para huevos integrado
10. Aperturas para llenado con nivel visible de agua
11. Anillo removible
12. Depósito de agua (capacidad 1 l y autonomía 1 h)
13. Nivel máximo de llenado interior
14. Resistencia
15. Indicador de nivel de agua exterior
16. Programador de tiempo 60 mins
17. Indicador luminoso de apagado y de encendido

PRECAUCIONES IMPORTANTES:

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga algunas precauciones elementales en materia de seguridad y en particular las siguientes:

- 1 Lea completamente este instructivo.
- 2 No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas.
- 3 Para protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cordón de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
- 4 Se necesita una vigilancia atenta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los niños o está a su alcance.
- 5 Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
- 6 No utilice ningún aparato eléctrico con un cordón de alimentación o una toma dañados. Cuando el aparato funciona mal o después que haya sido dañado de cualquier forma. Lleve los aparatos defectuosos a un centro de servicio T-FAL. Ver la lista adjunta de los centros de servicio autorizados.
- 7 El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
- 8 No utilice el aparato al exterior.
- 9 No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
- 10 No coloque nunca el aparato sobre/cerca de un quemador de gas, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
- 11 No desplace nunca un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- 12 Siempre fije la toma al aparato en primer lugar y luego conecte. Para apagar, desconecte.
- 13 Este aparato es para un uso exclusivamente doméstico.
- 14 Sea muy prudente cuando desplaza una freidora que contiene aceite caliente.
- 15 Asegúrese que las agarraderas estén correctamente fijadas a la canastilla y sólidamente instaladas. Ver las instrucciones detalladas de montaje.

16 CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES PARA LA POLARIZACIÓN

Si un aparato está equipado con una toma polarizada (una patita más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe de la pared, voltee-la. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

MODO DE EMPLEO PARA LOS CORDONES DE ALIMENTACION CORTOS

- a) Se le suministra un cordón de alimentación corto (o un cordón de alimentación corto móvil) para evitar que éste se enrede o que se pueda tropezar con él.
- b) No se recomienda utilizar una extensión o un cordón de alimentación móvil largo para este tipo de aparato.
- c) Si utiliza un cordón de alimentación largo o una extensión eléctrica:
 - 1) El cordón o la extensión debe poder soportar una corriente al menos igual a la del aparato.
 - 2) El cordón de alimentación debe estar situado para que no cuelgue de una mesa o sobre un plano de trabajo al alcance de un niño o por tierra, ya que uno pudiera tropezar con él.

Esp

Preparación



Antes de utilizar

- Lave todas las piezas removibles y el interior del depósito con agua con jabón templada.
- Enjuáguelos y séquelos.

No sumerja el depósito.

Coloque el aparato de cocción al vapor en su sitio

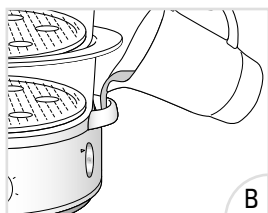
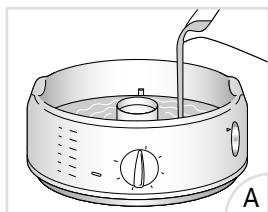
- Coloque la base del aparato en una superficie plana.
- Coloque el anillo alrededor de la resistencia.

Aparte los objetos que puedan resultar dañados por el vapor.

Llenado del depósito de agua

- Para llenar el depósito hay 2 métodos posibles:
 1. Vierta agua fría directamente en el depósito de agua y alojamiento de la resistencia hasta alcanzar el nivel máximo.
 2. Vierta agua fría en el depósito de agua a través de las aperturas de llenado y hasta alcanzar el nivel máximo.

No utilice alifios ni líquidos distintos del agua en el depósito.



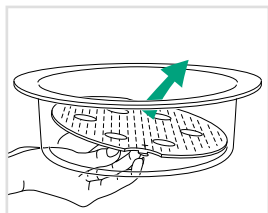
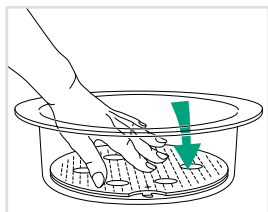
Antes de poner el aparato en marcha, compruebe la presencia de agua en el depósito.

- Coloque el recolector de jugos en el depósito comprobando que esté en la posición correcta.
- Renueve el agua antes de cada utilización.

Coloque las rejillas removibles

- Los recipientes están equipados de unas rejillas extraíbles que aumentan el volumen del área de cocción y pueden utilizarse para cocinar piezas grandes.

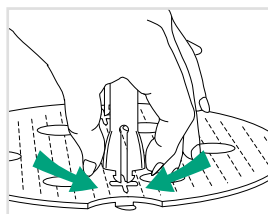
Compruebe que el tazón nº 1 situado sobre el recuperador de jugos esté siempre equipado con su rejilla.



- Para colocar las rejillas:
 - Ponga el tazón sobre la mesa.
 - Coloque la rejilla en el sentido correcto.
 - Céntrela en el tazón.
 - Presione los ganchos de la rejilla hasta oír los clics de bloqueo.
 - Para sacar la rejilla, empuje por debajo.

- En el caso de los tazones nº2 y nº3 (según modelo), compruebe que los ganchos de la rejilla estén correctamente colocados.

Preparación

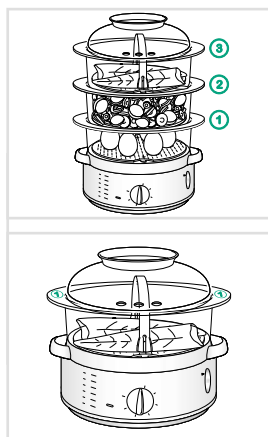


El aparato de cocción al vapor está equipado con una asa clip-it que permite sacar fácilmente los alimentos del tazón una vez cocidos, sin estropearlos (por ejemplo: pescado, puntas de espárragos, etc.).

- Encaje el extremo del asa clip-it en la rejilla.
- Apriete con los dedos por ambos lados del extremo del asa para sacarla.

Utilice el asa clip-it removible en el tazón superior.

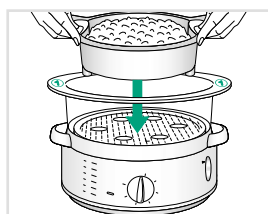
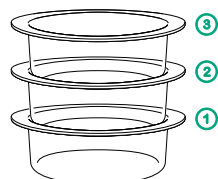
Cuando utilice el asa clip-it no la fije a la rejilla, de este modo podrá retirarla más fácilmente.



Coloque los recipientes

- Coloque los alimentos en el recipiente.
- Coloque los recipientes en el recolector de jugos.
- Los recipientes están numerados: 1, 2 y 3 (según modelo).
 - Coloque siempre el tazón nº1 sobre el recolector de jugos.
 - Coloque a continuación el tazón nº2.
 - Finalmente coloque el tazón nº3 (según modelo).
- Ponga la tapa que se adapta a todos los recipientes.

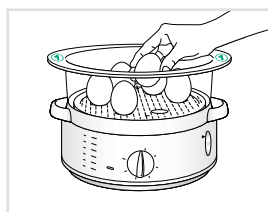
Respete el orden de colocación de los recipientes.



El aparato de cocción al vapor le ofrece la posibilidad de cocer arroz

- Ponga el recipiente para arroz en el interior del tazón de vapor.
- Ponga el arroz y el agua en el recipiente para arroz (cf. tabla de cocción).

Para obtener un resultado óptimo, no sobrecargue de alimentos los recipientes.

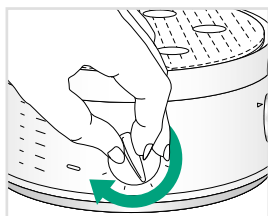


El aparato de cocción al vapor le ofrece la posibilidad de cocer huevos

- Ponga los huevos en los soportes para huevos, previstos a este fin.

Esp

Cocción a vapor

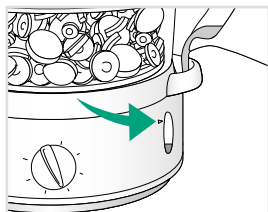


Seleccione el tiempo de cocción

- Conecte el aparato a la corriente.
- Seleccione el tiempo recomendado de cocción.
- El indicador luminoso de funcionamiento rojo se ilumina y la cocción a vapor empieza.



El aparato debe estar conectado antes de seleccionar el tiempo.



Durante la cocción

- Compruebe el nivel de agua durante la cocción mediante el indicador de nivel de agua exterior.
- En caso necesario, vuelva a introducir agua a través de las aberturas de llenado.



Para los alimentos que liberan mucha agua durante su cocción (ej.: verduras congeladas, espárragos, etc.) puede ser necesario vaciar el recolector de jugos durante la cocción.



Al final de la cocción

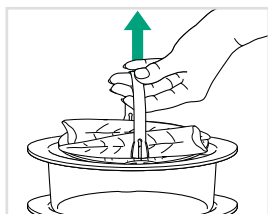
- El aparato se para automáticamente.
- El reloj suena.
- La lámpara piloto de funcionamiento se apaga.
- Para desactivar el aparato antes de finalizar el ciclo, gire el reloj hasta la posición 0.

Recalentamiento

- Es posible recalentar los alimentos (cf. tabla de cocción).



Cuando ya no hay agua el aparato se detiene automáticamente.

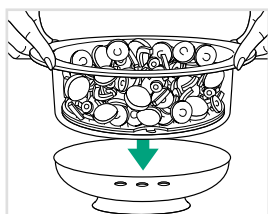


Retire los alimentos de los recipientes de vapor

- Tome la tapa por el asa.
- Retire el tazón.
- Colóquelo sobre un plato o sobre la tapa invertida.



Utilice guantes protectores para remover los recipientes, el asa y la tapa.



Después de haber sido utilizado

- Desconecte el aparato.
- Deje que se enfríe completamente antes de trasladarlo y guardarlo.



Compruebe que el recolector de jugos se haya enfriado suficientemente antes de retirarlo.

Tabla de tiempos de cocción

Pescados • Mariscos

| Alimento | Tipo | Cantidad | Tiempo de cocción |
|--------------------|------------|-----------|-------------------|
| Filetes de pescado | Congelados | 250 g | 10 - 12 min. |
| | Fresco | 250 g | 6 - 8 min. |
| Steak | Atún | 250/400 g | 10 - 12 min. |
| | Salmón | 250/400 g | 12 - 14 min. |

Carnes • Aves

| Alimento | Tipo | Cantidad | Tiempo de cocción |
|--|-----------|----------|-------------------|
| Pollo | Filetes | 250 g | 12 - 15 min. |
| | | 450 g | 30 - 35 min. |
| Salchichas (pincharlas antes de la cocción) | Snack | 400 g | 10 min. |
| | Frankfurt | 400 g | 15 min. |

Verduras

| Alimento | Tipo | Cantidad | Tiempo de cocción |
|---|------------|----------------|-------------------|
| Alcachofas (Corte la base) | Frescas | 3 medianas | 45 - 50 min. |
| Espárragos (Atraviese los espárragos para que el vapor circule) | Frescos | 400 g | 13 - 15 min. |
| | Congelados | 400 g | 16 - 18 min. |
| Brocolis | Frescos | 400 g | 16 - 18 min. |
| | Congelados | 400 g | 15 - 18 min. |
| Coles (cuartos) | Frescos | 400 g | 40 - 45 min. |
| Zanahorias | Frescas | 400 g | 20 - 22 min. |
| Champiñones | Frescos | 200 g | 12 - 15 min. |
| Calabacines (émincées) | Frescas | 400 g | 16 - 18 min. |
| Espinacas | Frescos | 250 g | 8 - 10 min. |
| | Congelados | 400 g | 18 - 20 min. |
| Judías verdes (fins) (Cruzarlas para que el vapor circule) | Frescos | 400 g | 35 - 40 min. |
| | Congelados | 400 g | 25 - 28 min. |
| Chicharos | Frescos | 400 g | 10 - 12 min. |
| | Congelados | 400 g | 15 - 18 min. |
| Papas (pour réduire le temps de cuisson, émincer les pommes de terre) | Frescas | 10-12 pequeñas | 20 - 22 min. |

Arroz • Cereales • Pasta

| Alimento | Tipo | Cantidad | Tiempo de cocción |
|---|---------------|----------|-------------------|
| Arroz blanco | 200 g/2 pers. | 3 dl | 25 min. |
| | 300 g/3 pers. | 4,5 dl | 35 min. |
| Arroz completo | 200 g/2 pers. | 3 dl | 35 min. |
| Sémola de couscous (granos medianos) | 150 g/2 pers. | 3 dl | 5 - 10 min. |
| Pasta (spaghettis) | 120 g/2 pers. | 5 dl | 18 - 20 min. |

Otros alimentos

| Alimento | Tipo | Cantidad | Tiempo de cocción |
|----------------|---------------------|------------|-------------------|
| Huevos | Duros | 6 | 18 min. |
| | Pasados por agua | 6 | 10 min. |
| Manzanas/Peras | Frescas | 4 medianas | 15 - 18 min. |

Recalentamiento

| Alimento | Tipo | Cantidad | Tiempo de cocción |
|----------|--------|----------|-------------------|
| Carne | Trozos | | 10 - 20 min. |
| Pasta | | | 10 - 20 min. |
| Verduras | | | 5 - 15 min. |



Los tiempos que se indican son orientativos, pueden variar en función del tamaño de los alimentos, el espacio dejado entre los mismos, las cantidades o los gustos de cada cual.



En caso de alimentos que requieran un tiempo de cocción diferente: coloque los de mayor tamaño o los que tardan más en cocer en el tazón nº 1. Durante la cocción, añada el tazón nº 2, con los alimentos de cocción más rápida.



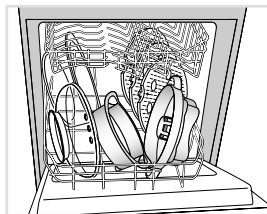
Utilice guantes protectores para manipular los tazones durante la cocción.



La cocción requerirá más tiempo si se realiza en el tazón nº 3 (según modelo).

Esp

Mantenimiento y limpieza



Limpieza del aparato

- Vacíe el depósito y límpielo con una esponja húmeda.
- Todos los demás elementos removibles pueden lavarse en el lavavajillas.
- Limpie regularmente la corona turbo.

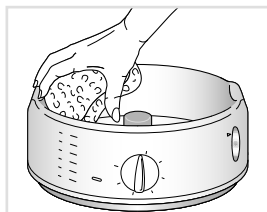
Nota: los jugos de algunos alimentos (zanahorias, remolachas, etc.) pueden manchar el depósito. Ello es normal.



No utilice productos de limpieza abrasivos.



No sumerja el depósito en agua.



Elimine las incrustaciones de los residuos calcáreos del aparato

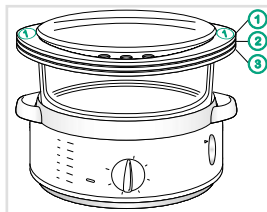
- Llene el interior del depósito con vinagre blanco (1/3) y agua (2/3) hasta el nivel máximo.
- Haga funcionar el aparato durante 30 minutos sin los tazones.
- Enjuague varias veces con agua tibia el interior del depósito.



Elimine las incrustaciones de los residuos calcáreos del aparato cada 8 utilizaciones.



No utilice otros productos desincrustantes.



Disposición de los tazones a la hora de guardarlos

- Para que ocupen el mínimo espacio, los tazones se guardan colocados uno dentro de otro.
- Ponga el tazón nº 3 (según modelo) sobre el recuperador de jugos, a continuación el tazón nº 2 y finalmente el tazón nº 1 y la tapa.

Garantía

1. Esta es la Garantía que le entrega Tefal Mexicana S.A. de C.V. en la compra de un producto de marca T-FAL y TEFAL.
2. Tefal Mexicana S.A. de C.V. garantiza estos productos en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación o funcionamiento, a partir de la fecha de entrega al consumidor final, e incluye la reparación o reposición del producto sin cargo, así como las piezas y componentes defectuosos del mismo y la mano de obra necesaria para su reparación, por el período de un año (o dependiendo del período especificado en la primera página).
3. Procedimiento para hacer efectiva esta garantía.
 - 3.1. Esta garantía es totalmente gratuita para todos los productos T-FAL, TEFAL.
 - 3.2. Solamente presente el producto junto con la póliza de garantía y podrá hacerla válida en el lugar donde lo adquirió.
 - 3.3. Lleve el producto junto con la póliza de Garantía a uno de nuestros talleres de Servicio Técnico Autorizados más cercano a su domicilio.
 - 3.4. Otra opción es llevarlo directamente a Tefal Mexicana S.A. de C.V. siguiendo los siguientes pasos:
 - a) Empaquelo con cuidado en una caja sólida muy bien protegida con material que sirva de relleno, asegúrelo con cinta adhesiva o cordel. Escriba a máquina o manuscrito un breve reporte indicando la falla del producto e inclúyalo en la caja. La Garantía no incluye daños originados en tránsito.
 - b) Anote en la parte exterior del paquete la dirección exacta de Tefal Mexicana S.A. de C.V. No olvide anotar su nombre y dirección completos a la cual se regresará el producto.
 - c) Cuando envíe su producto a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. Tefal Mexicana S.A. de C.V. se hace responsable del reembolso de los gastos de transportación que se deriven del cumplimiento de la presente garantía por vía terrestre exclusivamente.
 - d) También puede utilizar nuestro número clave LADA sin costo 01-800-112-8325 para mayor información.
4. El tiempo de reparación no será mayor a 30 días, contados a partir de la fecha de recepción del producto.
5. La Garantía perderá su validez en los siguiente casos:
 - 5.1. Cuando el certificado de Garantía presente tachaduras o modificación de los datos originales.
 - 5.2. Cuando no se presente el certificado de Garantía o en su defecto la factura de compra en el sitio donde puede hacerse efectiva.
 - 5.3. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - 5.4. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
 - 5.5. Cuando el producto se destine a uso industrial, semi-industrial o comercial.
 - 5.6. Averías causadas por mal uso, golpes, accidentes o por cualquier otra contingencia imputable al cliente.
 - 5.7. Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por persona no autorizada por Tefal Mexicana S.A. de C.V.
6. Esta Garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal como son: empaques de hule, mangos y tapas para ollas a presión, jarras de vidrio para cafeteras, cables de conexión, etc.

Oficina matriz:
 TEFAL MEXICANA S.A. DE C.V.
 Goldsmith No. 38 - 401 RyM
 Col. Polanco C.P. 11560
 Del. Miguel Hidalgo, Mexico, D.F.
 R.F.C. TME 910719 C42
 Tel. 52 80 33 41

Producto: Olla automatica _____ Marca: _____
 Modelo: _____
 No. de serie _____
 Nombre del Distribuidor: _____
 Calle y número: _____
 Colonia o Poblado: _____
 Delegación o Municipio: _____
 Código Postal y Estado: _____
 Teléfono: _____
 Fecha de Entrega: _____

